Zotter Labooko 72% Panama

Weit weg von der Hektik des Panama-Kanals wird der Cocabo-Kakao von indigenen Völkern im panamesischen Regenwald kultiviert. Der Anbau findet traditionell auf weit verstreuten Kakaobäumen statt und wird von den Kleinbauern in mühevoller Arbeit von Hand geerntet. Der Verkauf des Kakaos ermöglicht den Indigenen die Bewahrung ihrer traditionellen Anbaumethoden und uns den Genuss einer schokoladigen Rarität. Nach 22 Stunden Conchierzeit gießt Zotter den Edelkakao in Form.

Erfahre mehr über Schokolade im Fair Einkaufen Blog:

Besonders empfehlen möchten wir unseren Hintergrundbericht über den Kakaoanbau. Wir reisen zum Ursprung der Schokolade und stellen zehn erstaunliche Fragen rund um die Kakaobohne. Woraus wird Schokolade hergestellt und woher stammen die Zutaten? Wie viel Schokolade essen wir Deutsche im Durchschnitt pro Jahr und wer stellt die Schokolade überhaupt her? Erfahre mehr über die "süßeste Versuchung" und entdecke die Welt hinter der Hochglanzverpackung. Teste dein Wissen und erfahre den Unterschied zwischen konventioneller und fair gehandelter Schokolade.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Zotter Labooko 72% Panama"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 70 g**	
Brennwert kj	2454 kj	Brennwert kj	1.717,80 kj
Brennwert kcal	591 kcal	Brennwert kcal	413,70 kcal
Fett	45 g	Fett	31,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g	davon gesättigte Fettsäuren	19,60 g
Kohlenhydrate	35 g	Kohlenhydrate	24,50 g
davon Zucker	30 g	davon Zucker	21 g
Eiweiß	9,8 g	Eiweiß	6,86 g
Salz	0,12 g	Salz	0,08 g

Zutaten: Kakaomasse Panama°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter°, Speisesalz

Kakao: 72% mindestens
Nach Fairtrade-Standards gehandelt: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter. Gesamtanteil: 100%.
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Milch, Sesam und Soja enthalten.

Inverkehrbringer: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH